

Formation

Bac Pro Cuisine



Restauration – Hôtellerie

Qualités souhaitées

- Passion et créativité
- Sens de l'observation et de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Capacité à encadrer
- Capacité à évaluer son travail
- Esprit d'initiative, autonomie
- Résistance au stress et bonne condition physique

Objectifs

A l'issue de la formation, vous serez un professionnel hautement qualifié dans les activités de cuisine, capable de vous adapter aux évolutions dans tous les secteurs et formes de restauration.

Compétences visées

Le (la) titulaire du Bac pro Cuisine sera capable à l'issue de la formation de :

- Organisation et production culinaire
- Communication et commercialisation en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration



Niveau d'entrée

3e générale, CAP ou équivalent de niveau 3



Type de formation

Diplômant



Durée

3 ans



Niveau de sortie

Bac ou équivalent



Handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous le meilleur aménagement possible. Consultez [notre page dédiée](#).



Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou par la VAE.



Diplôme obtenu

Bac pro Cuisine (niveau 4)



Coût de la formation

En alternance : Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

Admission

L'année de formation se déroule de septembre à juin. Le CFA peut vous accueillir tout au long de l'année dès que vous avez signé un contrat d'apprentissage avec votre entreprise. La formation gratuite et rémunérée pour l'alternant.

Public visé :

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la [Validation des Acquis de l'Expérience](#)

Prérequis :

- CAP ou équivalent de niveau 3
- Bac Seconde générale ou professionnelle
- Délai d'accès à la formation : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CFA CCI Le Mans Sarthe

132 rue henri champion 72100 Le Mans

02 43 40 60 60

cfa.lemans.sarthe.cci.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



La formation

1 Programme

Enseignements professionnels :

- Travaux pratiques de cuisine et technologie appliquée
- Technologie culinaire
- Dossier professionnel
- Sciences appliquées, Hygiène alimentaire
- Gestion appliquée
- Environnement économique, juridique et social

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire, Géographie, Education civique
- Mathématiques
- Anglais
- Arts appliqués
- Prévention Santé Environnement
- Education physique et sportive

Mobilité européenne :

- Possibilité de réaliser un stage de mobilité professionnelle dans un pays européen en classe de Première.

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le CFA et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

3 Équipe pédagogique

Au CFA, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le CFA et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

4 Locaux et équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

5 Modalités d'évaluation et validation du diplôme

- Examen final en fin de formation
- Diplôme : Bac Pro Cuisine (niveau 4)
- Pour savoir si la certification proposée par le CFA est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences, et passerelles, vous pouvez consulter : [la fiche RNCP du diplôme](#)
- Validation blocs de compétences possibles : non

Et après ?

6 Poursuite de formation

Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant
Certificat de spécialisation Employé Traiteur
Titre professionnel Assistant manager Loisirs Hébergement Restauration
BTS Hôtellerie-Restauration

7 Métiers & entreprises

Les métiers

- Premier commis
- Chef de partie
- Adjoint(e) au chef

Les entreprises

- Entreprises des secteurs de la restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes (agro-alimentaire, équipementiers...)

Partenaires



La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)